

シェフお薦めステーキをご堪能いただけるコースです

Chef's Recommendation Steak Course
シェフお薦めステーキコース

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Seasonal Vegetable and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing
彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:
Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)
味噌椀、香の物

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

オーストラリア産
ブラックアンガスビーフ

特選 常陸牛

Australian Black Angus Beef Sirloin Steak 150g
サーロインステーキ150g

Hitachi Beef Sirloin 150g or Tenderloin 120g
サーロイン150g または ファイル120g

¥6,000

¥12,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Fish & Meat Course
魚料理とお肉のコース

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Seasonal Vegetable and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing
彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

Sautéed Sea Bream with Brown Butter Sauce
真鯛のソテー 焦がしバターソース

Ghost Plant Leaf with Honey
お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:
Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯、ガーリックライス 又はうに炒飯 (+¥850)
味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea
デザートとコーヒー又は紅茶

国産牛

特選 常陸牛

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g
サーロイン100g または ファイル100g

Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g
サーロイン100g または ファイル100g

¥10,000

¥15,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Ise Lobster & Meat Course

伊勢海老とお肉のコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Seasonal Vegetable and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

Sautéed Ise Lobster (200g)

活伊勢海老のソテー (200g)

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Seasonal Vegetables

シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

国産牛

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100g または ファイル100g

¥12,000

特選 常陸牛

Hitachi Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g

サーロイン100g または ファイル100g

¥17,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Seafood Course

シーフードコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Seasonal Vegetable and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

Grilled Hokkaido Scallops

北海道八雲漁港帆立貝のグリル

Sautéed Sea Bream with Brown Butter Sauce

真鯛のソテー 焦がしバターソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Ise Lobster (200g)

活伊勢海老のソテー(200g)

Sautéed Seasonal Vegetables

シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)

味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea

デザートとコーヒー又は紅茶

¥12,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Tobigyū–Matsusakaushi Beef Course

飛び牛コース 松阪牛(A5)

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Seasonal Vegetable and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing

彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

Premium Matsusakaushi Beef Sirloin 150g

特選松阪牛サーロイン(A5) 150g

Sautéed Seasonal Vegetables

シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)

味噌椀、香の物

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥20,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

New Year Dinner Specialty
新春感謝プラン デイナー

Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free.

食前酒を一杯プレゼント。
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Seasonal Vegetable and Chisha Lettuce Salad with Sesame Dressing
彩り野菜とチシャサラダ 胡麻ドレッシング

Ghost Plant Leaf with Honey
お口休めのグラパラリーフ

Australian Black Angus Beef Steak 200g
オーストラリア産ブラックアンガスビーフ ステーキ200g

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:
Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥850)
味噌椀、香の物

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥7,800

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

The price above includes consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております

A la Carte

Hitachi Beef Sirloin or Tenderloin

特選 常陸牛 A4
サーロインまたはフィレ

100g	¥10,000
150g	15,000
200g	20,000

Japanese Beef Sirloin or Tenderloin

国産牛 サーロインまたはフィレ

100g	¥6,000
150g	9,000
200g	12,000

Seafood
魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝	¥1,800
Langoustine (1Piece) 赤座海老	2,000
Today's Fish 本日の魚料理	3,000
Ise Lobster (200g) 伊勢海老 (200g)	7,000

Vegetable
野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥2,500
Ghost Plant Leaf (3p) グラパラリーフ(3枚)	600

Salad
サラダ

Seasonal Salad 彩りスモールサラダ	¥1,000
-----------------------------	--------

Soup & Rice
お食事とお碗物

Fried Rice with Sea Urchin Miso Soup and Pickled Vegetables うに炒飯セット(味噌碗、香の物)	¥2,000
Fried Rice with Sea Urchin うに炒飯	1,700
Fried Garlic Rice Miso Soup and Pickled Vegetables ガーリックライスセット (味噌碗、香の物)	1,200
Fried Garlic Rice ガーリックライス	800
Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables 白御飯セット(味噌碗、香の物)	1,000
Steamed Rice 白御飯	500
Bread パン	200

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます